



2013 Santenay AOC

Les Prarons, Domaines Roux Père & Fils

Eleganter, ausgewogener Santenay

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot, attraktive Nase mit viel Himbeeren und reifen Kirschen, etwas Rauch und Lakritze. Schöne Intensität im Mund, wiederum rotbeerige Frucht, wunderbar frisch und animierend, dabei saftig und elegant bleibend. Mittlere Länge im Abgang. Ein rundum ehrlicher und guter Burgund-Wert!

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Roux Père & Fils
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0765613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Santenay AOC

Les Prarons

Domaines Roux Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.